

<<美味小菜>>

图书基本信息

书名：<<美味小菜>>

13位ISBN编号：9787501934638

10位ISBN编号：7501934630

出版时间：2002-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张皓明

页数：83

字数：76000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<美味小菜>>

内容概要

国人的饮食，讲究内容与形式的统一。

菜要做得好吃，又要有花色。

青菜萝卜海鲜肉品，山珍干货，一经烹饪，便见活色生香。

饮食当随时代变。

现代人对饮食的要求越来越高——要吃得科学、吃得营养、吃得健康。

食事，实乃大事矣。

爱美之心，人皆有之。

随着社会的发展和生活水平的提高，人们对美的追求越来越普遍。

特别是近年来，女性朋友更加重视饮食保健在瘦身方面的作用。

<<美味小菜>>

书籍目录

肉类 糟肚 酱肉 凉拌耳丝 肴猪蹄 醉鸡腿 卤鸭舌 盐水鸭 盐水肫肝 鸭片拌洋芹 卤牛腱 牛肉丸子 水晶牛肉 八宝辣酱 芝麻海带结 百页蒸肉 怪味白肉 海鲜类 葱烤鲫鱼 苏式熏鱼 红糟海鳗 小鱼苦瓜 油爆虾 蜆皮 莴笋 虾米酸菜心 墨鱼雪菜豆腐·蛋与蔬菜类 *菜 糖醋长豇豆 白果菜心 茭白毛豆 *大头菜 油闷笋 咸菜 发芽豆 金钩油豆腐 五香花生 葱花小芋艿 火腿蚕豆酥 银芽火腿 菠菜拌豆干 清蒸臭豆腐 糖醋藕片 三色蛋

<<美味小菜>>

媒体关注与评论

书评饮食之道，学问大矣。

中国的饮食文化，源远流长，在古时，我们的先人就已懂得了各种菜肴的用料配置，营养价值及保健作用；宫廷还专设“食医”，“膳夫”之职，专事王室的饮食。

此后数千年来，这方面的实践与经验代代积累，成为华夏文化宝库中的一笔独步世界的丰厚财富。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>